



TERRITORI 2018

Garnatxa Negra / Carinyena

El 2016 neixen nous vins a JGV. Concretament, quatre vins de parcel·la (els 'Crus') i un cupatge molt especial, el **Territori**.

Enguany, amb l'anyada **2018**, el Territori s'ha situat **entre els millors 100 vins d'Espanya** segons el crític americà James Suckling.

- ✓ Territori 2018 – 94 punts – James Suckling (USA)
- ✓ Territori 2017 – 92 punts – James Suckling (USA)
- ✓ Territori 2016 – 92 punts – Guia Peñín

El **Territori** és un dels vins més **equilibrats, estructurats i representatius** de la zona del Montsant.

Està elaborat amb **Garnatxa Negra** i **Carinyena**, les dues varietats tradicionals de la zona que es complementen a la perfecció. La garnatxa sempre tant agraïda li aporta fruita vermella, tocs mediterranis i elegància. Mentre que la carinyena, amb una acidesa molt expressiva, el fa renéixer amb tocs més minerals i de bosc.

El raïm prové de les **millors parcel·les** que treballem a la Serra d'Almos. En aquest cas, de la finca Figuerals (a 285 msnm) i de la finca Maimó (a 230 msnm).

Les dues parcel·les, tant properes i tant diferents alhora, ofereixen sòls molt diferents. L'una és **extremadament calcària** amb **pedra llimosa, argila i pissarres**, i l'altra és **argilo calcària** (el sòl típic del Montsant conegut com "Panal").

Tots els treballs a la vinya són **manuals** i no utilitzem cap producte químic-sintètic. Seguint els principis del cultiu **ecològic i biodinàmic**, garantim la biodiversitat i la sostenibilitat de la vinya, i l'essència del seu **origen**.

Al celler, acompanyem el raïm en la seva transformació, però gairebé **sense intervenir-hi**. D'aquesta manera mantenim **l'essència** de la varietat de raïm i de la parcel·la fins al resultat final.

De caràcter complex, voluminós i equilibrat.

Fruits vermells, confitures de fruits de bosc, violetes i tocs balsàmics.

Lleuger fons mineral, garriga i cedre.

Molt viu, rodó i ben definit.